

Château LES PARIS

2021

Producteur Récoltant – Mis en bouteille à la propriété

Propriété qualifiée « Agriculture Raisonnée » depuis 2005, puis labellisée Haute Valeur Environnementale, le Château Les Paris s'engage encore plus loin dans une démarche de production durable en respectant un principe fondamental : produire un vin de qualité qui, tout au long de son élaboration, respecte les Hommes, la Terre ainsi que nos paysages. C'est pour cela que, depuis le millésime 2021, Château Les Paris passe en conversion BIO.



Sols

Argilo-calcaire



Appellation

AOP Sainte Foy Côtes de Bordeaux



Assemblage

75% Merlot, 25% Cabernet Franc

Vinification

Vinification traditionnelle : maîtrise du rendement, analyse polyphénol, fermentation avec maîtrise des températures, pressurage pneumatique pour obtenir le meilleur jus. Elevage en cuve inox pendant 6 mois avant la mise en bouteille puis stockage dans des caves à température contrôlée avant commercialisation.

Notes de dégustation

Robe | Robe intense aux reflets violette.

Nez | Marqué par des arômes de fruits rouges et de notes toastées.

Bouche | Élégante et parfaitement équilibrée avec une belle longueur en bouche.

Léger ● ● ● ● Puissant

Fruité ● ● ● ● Structuré

Conseils de service

A déguster entre 15 et 17°C,
Idéal sur une entrecôte, un carré d'agneau, Château Les Paris accompagnera parfaitement les belles pièces de viande.

Certification



Récompense

